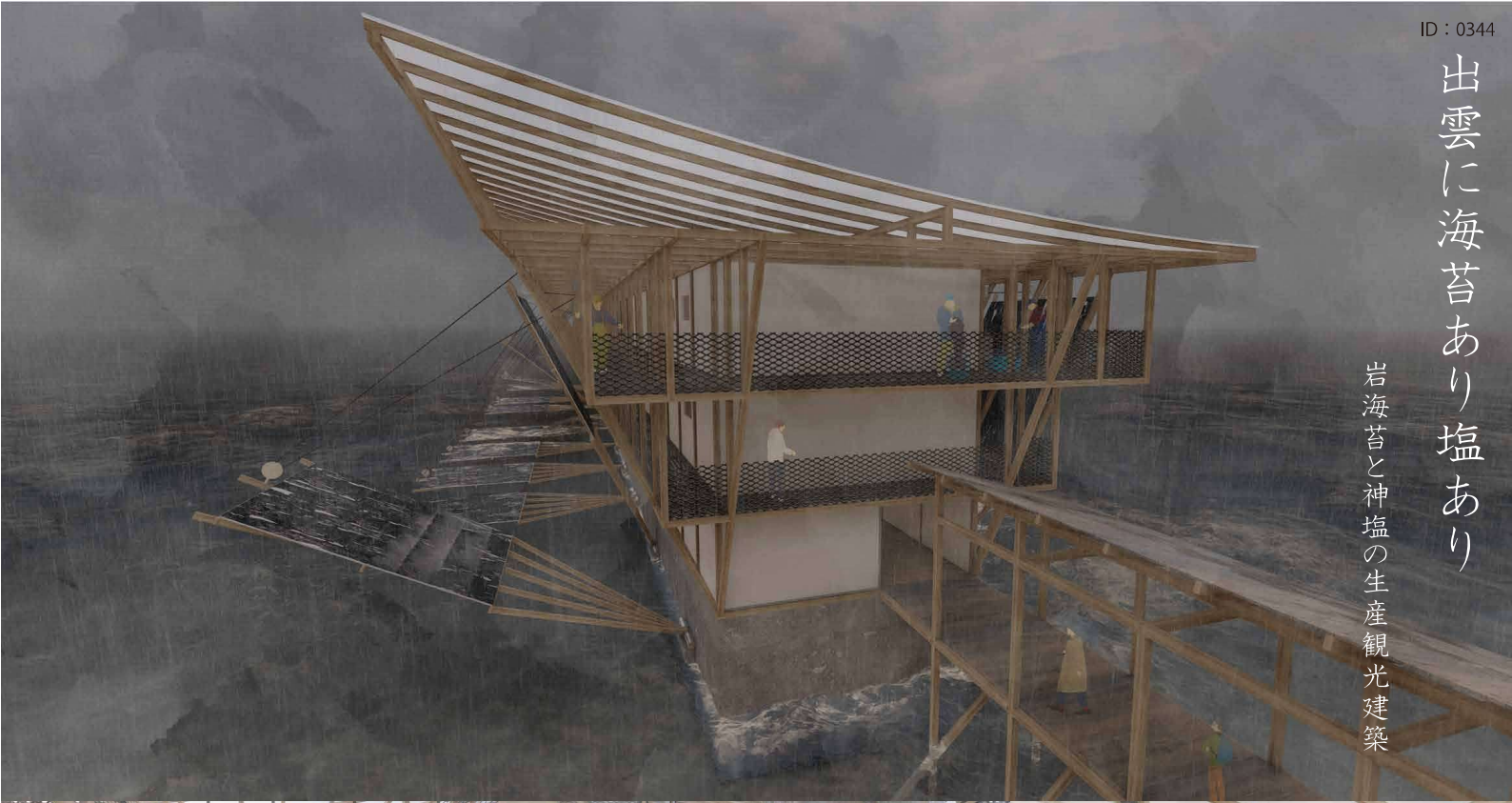


出雲に海苔あり塩あり

岩海苔と神塩の生産観光建築



はじめに

近年、地方の観光地では、地域独自の体験ができる建築が求められ始めている。全国には、いま以上に多くの建築プロジェクトがあり、建築が活性化している。

本設計では、計画地での成長しない建築を設計するのではなく、食文化に着目して設計を行う。ローカルな食文化から生まれる建築は地域性が際立つと考えた。

社会の交代
問題意識
設計の目的

建築文化を継承する建築
建築文化を継承する建築の設計

敷地選定

敷地は、鳥取県の出雲市「海苔100」で定められた観光地の指定されたエリアを選定した。その中でも、出雲大社の敷地に位置し、神々の交わりとされる朝飯の間に観光大施設を敷地とした。

着目した出雲の食文化

出雲の食文化の中でも、鳥取県内から1つの20年食文化に着目した。この2つの食材の生産、加工から、地域再生や観光産業を創発する建築を設計している。

岩海苔

日本特産の岩海苔は成長期の乾燥から出雲が特産されている。出雲の岩海苔産量は全国1位だが、種々な課題に直面している。

神塩

塩の採り方で採れる塩は種々な特長に使用され、地域住民の生活にも密着している。食用の採り方によって生産量も異なる。

現地サーベイ

塩の製造所、岩海苔の乾燥場所、観光動線の種々な建築建築に調査した。

配置計画

大社周辺の敷地と交通を把握し、3Dの空間を構築して、設計する。

設計（断面計画）

3つのプログラムから建築を構成し、岩海苔と神塩の生産、加工、観光を統合している。

1 全体構成

岩海苔の生産、加工、観光の統合。

2 岩海苔

岩海苔の生産、加工、観光の統合。

3 神塩

神塩の生産、加工、観光の統合。

4 観光

観光の統合。

設計（平面計画）

生産、加工、観光の統合。

1

岩海苔の生産、加工、観光の統合。

2

神塩の生産、加工、観光の統合。

3

観光の統合。

断面図 (Y-1)

1階平面図